



Romige shiitakepasta

met spinazie en cashewnotensaus



ca. 25min



2 personen

Deze elegante creatie komt recht uit het hart van onze chef Hannah. De romige saus gemaakt van sojasaus, cashewnoten, knoflook en citroen is fris en licht. De gebakken shiitake en verse spinazie maken het af. Een plaatje, al zeggen we het zelf.

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 1 teen knoflook
- 1 zakje sojasaus ^{1,6}
- 2 zakjes cashewnoten ¹⁵
- 250g penne ¹
- 1x shiitake
- 1x babyspinazie
- 1 zakje edelgistsvlokken

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- waterkoker
- staafmixer
- maatbeker
- vergiet
- middelgrote kookpan
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 872kcal, vet 34.5g, koolhydraten 108.8g, eiwit 30.6g



1. Smaakmakers voorbereiden

Breng ruim water aan de kook in een waterkoker. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel en hak de **knoflook** fijn.



4. Groenten snijden

Snijd de **shiitake** in dunne plakjes.



2. Saus starten

Doe **2el citroensap**, **1/2tl citroenrasp**, **1el sojasaus**, de **cashewnoten** en 150ml warm water in een maatbeker. Pureer tot een gladde **sous**, dit kan enkele min duren. Verdun indien nodig met een beetje water en breng verder op smaak met **sojasaus** of zout.



5. Groenten bakken

Verhit 1el olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **shiitake** en **knoflook** toe en bak 2-3min. Draai het vuur iets lager en voeg de **spinazie** toe. Bak totdat de blaadjes zijn geslonken en breng de **groenten** op smaak met peper en zout.



3. Pasta koken

Doe het gekookte water in een middelgrote kookpan en breng het opnieuw aan de kook. Voeg de **pasta** met 1tl zout toe en kook in 7-9min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kop kookwater** op en laat de **pasta** in een vergiet uitlekken.



6. Pasta mengen

Voeg de **pasta** en **cashewsous** aan de groentepan toe en roer goed door. Voeg wat **kookwater** toe als de **sous** te stevig is. Serveer de **pasta** bestrooid met de **gistsvlokken** en de **rest van de citroenrasp**.